



Fotos oben: Samuel Golter | Foto unten: Sophia Lorenzoni



WILDE SALSICCIA

serviert im Wrap

WILDES WURSTREZEPT

VON WILDREBELL MARCEL MARTIG

ZUTATEN

FÜR 1 KILO
WURSTMASSE

- 600 g Wildschweinschulter (oder andere Teilstücke)
- 400 g Schweinebauch
- 29 g WildRebellen-Wildbratwurstgewürz
- 2 g Fenchelsaat, gemahlen
- 2 g Fenchelsaat, ganz

Für die Wraps:

Zutaten für die Füllung nach Belieben

- › Unbedingt auf hygienisches Arbeiten achten und das Verarbeitungsfleisch vor dem Wolfen herunterkühlen
- › Das Fleisch in walnussgroße Würfel schneiden und mit den Gewürzen vermengen
- › Fleischwürfel durch eine grobe Lochscheibe wolfen. Je nach Geschmack kann das Wild mit der 3mm-Scheibe, der Bauch mit der 6mm-Scheibe gewolft werden
- › In einer Schüssel von Hand bindig vermengen Saitlinge 20/22 (vom Schaf) vorbereiten
- › Mit dem Wurstfüller das Brät in die Därme füllen und ab auf den Grill!

Da wir noch Wraps und allerlei Deko übrig hatten, servierten wir die fertige Wurst aufgeschnitten im Wrap. So blieben nicht nur die Teller und Finger sauber, sondern wir hatten gleich noch den Salat für das gute Gewissen mit verpackt!



Das beliebte WildRebellen-Wildbratwurstgewürz lässt sich hervorragend als Basis für andere Rezepturen verwenden. Von Bärlauch im April bis Nüsse und Pilze im Herbst, ob Honig und Senf oder etwas Chiliflocken – die Möglichkeiten für das eigene Wildbratwurstrezept sind unendlich.

1 MISCHUNG –
1000 MÖGLICHKEITEN